XT TOUCH
XT TOUCH KEY
XT OPTIFLOW
XT SIMCLEANER

ES

XT TOUCH

cooking no limits

Touch & cook: cocinar es fácil!

El horno **XT TOUCH** es fácil de usar, porque es intuitivo, inmediato!
Un cambio radical desde el punto de vista tecnológico, con la eliminación de programaciones complicadas, un adiós a la supervisión de los procesos de cocción, a las operaciones de rutina, a los controles y ajustes continuos.

En síntesis, a los modos convencionales.

XT TOUCH

cooking no limits

XT TOUCH KEY

Con **XT TOUCH** un toque es todo lo que necesita para programar cientos de recetas en pocos segundos, y conseguir, al mismo tiempo, cocciones perfectas.

Todo esto gracias al nuevo sistema operativo **XT Touch Key**, (que utiliza la misma tecnología intuitiva de los smartphones y los tablets) con sus iconos coloridos e intuitivos, y una clara simbología comunicativa.

XT TOUCH

cooking no limits

Modelos de mesa

6 X 1/1 GN

Alimentación eléctrica o a gas

Generación de vapor:
- sistema directo
- boiler (solo mod. eléctrico)

Distancia entre guías: 70 mm

Dimensiones: 850 x 880 x 865 h

Soportes disponibles:
- S-T1
- SG-T1 con bastidores
- SAR-T1 armario caliente

XT TOUCH

cooking no limits

10 X 1/1 GN

Alimentación eléctrica o a gas

Generación de vapor:
- sistema directo
- boiler

Distancia entre guías: 70 mm

Dimensiones: 850 x 880 x 1.155 h

Soportes disponibles:
- S-T1
- SG-T1 con bastidores
- SAR-T1 armario caliente

INOXTREND®

Combi ovens for passion

10 x 2/1 GN

Alimentación eléctrica o a gas

Generación de vapor:
- sistema directo
- boiler

Distancia entre guías: 70 mm

Dimensiones: 1.090 x 880 x 1.155 h

Soportes disponibles:
- S-T2
- SG-T2 con bastidores
- SPT-210T bastidor extraíble por medio de carrito CR-T2

XT TOUCH
cooking no limits

Modelos de suelo

Alimentación eléctrica o a gas

Generación de vapor:
- sistema directo
- boiler

Distancia entre guías: 65 mm

Dimensiones: 965 x 1.080 x 1.900 h

20 x 1/1 GN

CR52P-120T

Carro porta-platos con soportes para 52 platos (optional)

XT TOUCH

cooking no limits

Diviértase con XT TOUCH!

XT TOUCH representa la nueva frontera de la cocina contemporánea, una herramienta avanzada, resultado de una amplia investigación y escuchando las necesidades de los usuarios.

XT TOUCH KEY

El panel de control de **XT TOUCH** es una verdadera revolución: un sistema interactivo que permite configurar funciones e instrucciones, elegiendo al mismo tiempo el idioma preferido, simplemente actuando sobre los iconos apropiados.

Los gráficos y el diseño de los iconos son el resultado de un profundo estudio de la ergonomía cognitiva, el resultado es un sistema de control con una amplia gama de controles y funcionalidades, pero al mismo tiempo intuitivo y fácil de usar.

El usuario es guiado en todo momento por los mensajes del Asistente que le informán de las posibles opciones.

La conexión USB situada debajo del panel de control, permite actualizar fácilmente el sistema con nuevos idiomas o nuevas versiones del software.

Cocción manual

Para los chefs más exigentes que desean mantener todos los parámetros bajo control y expresar su creatividad a través de detalles reconocibles y elaboraciones personalizadas, **XT TOUCH** ofrece un control completo, rápido e intuitivo de todos los parámetros de cocción.

XT TOUCH

cooking no limits

Un instrumento al servicio de la creatividad

Asistente
En los paneles de control **XT Touch Key** la facilidad de uso es exaltada por la presencia constante de mensajes *Wizard* que guían al usuario en la elección de los parámetros y las funciones que deben utilizarse.

Función Ayuda
Gracias a la función "Help" integrada es posible acceder a las instrucciones sin tener que recurrir al manual de usuario.
Activando el icono Help, la pantalla se vuelve no operativa.
En este modo, pulsando cualquier icono aparecerán las relativas instrucciones.

Cocción con programas automáticos
Es la forma más fácil de cocinar; el horno funciona como un auténtico Chef! Tiempo, temperatura y condiciones ideales de cocción se calculan y se corrigen automáticamente y continuamente. De los primeros hasta los postres, con un solo toque, se revoluciona la práctica de la restauración.

Cocciones múltiples
XT Touch, gracias a la función **Multi Cook**, es capaz de gestionar la cocción simultánea de alimentos diferentes, advirtiendo cuándo es el momento de introducir o extraer cada uno de los alimentos.
Una ayuda fundamental en la organización de banquetes.

Programas favoritos
XT Touch facilita el trabajo en la cocina recogiendo y almacenando los menús más utilizados que pueden ser, en cualquier momento, seleccionados y activados con un solo toque.

Perfiles
En los hornos **XT Touch** es posible gestionar 3 distintos perfiles (además del perfil de default). De esta manera, diferentes usuarios podrán seleccionar el idioma en el que prefieren trabajar y gestionar las listas de programas favoritos de acuerdo a sus necesidades.

Personalización
Es posible configurar varios parámetros para adaptar el funcionamiento del horno a las necesidades de los clientes y del entorno de trabajo.

INOXTREND

Combi ovens for passion

XT TOUCH
cooking no limits

Programas automáticos de cocción

150 programas predefinidos
+ 150 espacios libres
para sus programas

Basta con seleccionar el programa deseado, pulsar Start y seguir las instrucciones del asistente.

Los programas automáticos se dividen en 6 grupos en función del tipo de alimentos, para hacer más fácil la búsqueda y la gestión.

Es posible modificar los programas preestablecidos para adaptarlos a su gusto o crear nuevos programas, colocándolos en el grupo correspondiente.

Esta cuidadosa gestión le permite repetir cada vez la misma calidad de cocción, incluso en ausencia del operador o de noche.

La calidad y el sabor de la comida se pueden reproducir indefinidamente, garantizando una alta productividad.
Los programas, una vez personalizados, pueden ser almacenados y transferidos a otros hornos **XT TOUCH**, por medio de un simple pen drive USB o enviadolos por correo electrónico.

XT TOUCH
cooking no limits

Calidad: un valor insustituible!

XT TOUCH le ofrece la posibilidad de cocinar todo en el horno, con menos esfuerzo, menos personal, más eficiencia, más seguridad, más tiempo para la creatividad; le recompensa con una calidad siempre garantizada, satisfacción del cliente y un aumento en los márgenes de beneficio. Gracias a la nueva pantalla también el personal auxiliar puede utilizar el horno **XT TOUCH**, sin el menor riesgo de errores o problemas; no hay ni siquiera la necesidad de consultar el manual.

XT TOUCH es indicado para todo tipo de usuarios y cocinas profesionales: desde chefs expertos que buscan nuevas ideas, a cocinas con alta productividad, hasta cadenas de restaurantes.

INOXTREND
Combi ovens for passion

XT OPTIFLOW

XT TOUCH utiliza la tecnología innovadora **XT OPTIFLOW®**.

Esta técnica, desarollada y patentada por **INOXTREND**, se basa en la rotación cíclica del flujo de aire caliente que sopla sobre los productos durante la cocción.

Dos especiales "deflectores giratorios" regulan suavemente, pero efectivamente, la distribución del aire dentro de la cámara de cocción.

Resultado: cocciones perfectamente homogéneas; uniformidad asegurada con todas las velocidades del ventilador; tiempos de cocción reducidos.

En caso de cocciones particularmente delicadas, el dispositivo **XT OPTIFLOW®** puede ser acoplado al sistema de inversión de los ventiladores **XT AUTOREVERSE**.

XT AUTO REVERSE

XT QUICK STOP

Todos los hornos de la serie **XT TOUCH** utilizan unos dispositivos inverter para la gestión de los parametros de ventilación. El uso de estos dispositivos permite invertir la dirección de rotación de los ventiladores sin el auxilio de partes mecánicas.
La función **XT AUTOREVERSE®**, por tanto, es muy útil para mejorar la uniformidad de cocción.
Gracias al sistema de control **XT QUICK STOP**, que permite la inversión de la dirección de rotación en menos de 10 segundos, activando el dispositivo autoreverse no se alteran los tiempos de cocción.
La versatilidad del control **XT TOUCH KEY** permite personalizar la frecuencia de las reversiones de rotación según las necesidades del cliente.

La acción combinada de los dispositivos **XT OPTIFLOW**, **XT AUTOREVERSE** y **XT QUICK STOP** garantiza un nivel de uniformidad de cocción capaz de satisfacer a los Chefs más exigentes.

XT TOUCH
cooking no limits

XT FORCE

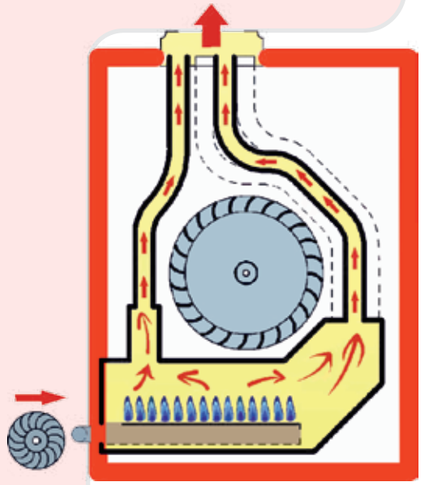
XT PREMIXER

XT FORCE®: la nueva tecnologia **Inoxtrend** constituida por el quemador, posicionado en el interior de un innovador generador térmico.

Resiste a temperaturas muy altas y está posicionado completamente en el interior de la cámara de cocción.

Las ventajas son evidentes: La eficiencia térmica mejora del 30%; los tiempos para la puesta en temperatura del horno son muy cortos y las cocciones más rapidas.

XT PREMIXER® es el sistema electronico que genera un fluido de combustión optimo (aire y gas siempre en las cantidades ideales), para el correcto funcionamiento del quemador, incluso en camaras de combustión ermeticamente cerradas.

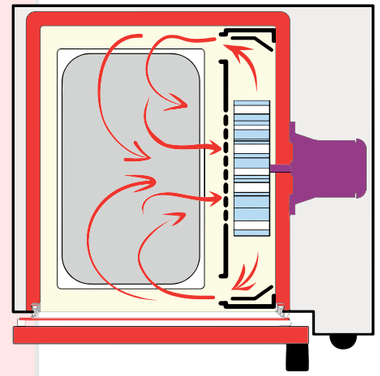


XT FORCE

XT BOXTOR

El paso adelante de Inoxtrend, todo el calor en la cámara !

En los sistemas tradicionales, cámara y deflector son los elementos tecnicos que permiten direccionar el aire caliente hacia los alimentos.
Problema: cámaras de compleja costrucción, componentes de dificil acceso.
Con la tecnologia **XT BOXTOR®**, gracias a un exclusivo bafle, giratorio y extraible, que direcciona el aire caliente sobre los alimentos, se soluciona el problema: la cámara es lineal y los componenten resultan de facil ispección.



INOXTREND®
Combi ovens for passion

XT CARE PROGRAM

XT TOUCH
cooking no limits

XT SIMCLEANER

Sistema de lavado con pastillas XT Simcleaner®

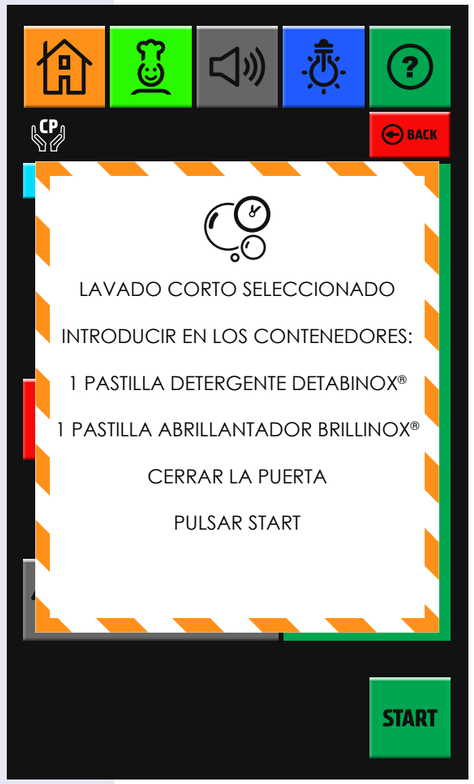
Tecnologia de vanguardia para el lavado automático de la cámara de cocción con el detergente **DETABINOX®** y el abrillantador **BRILLINOX®** , ambos en pastilla, estudiados y producidos por **INOXTREND**; permite la perfecta limpieza del horno al final del ciclo de trabajo, sin ninguna vigilancia.

El sistema se completa, para los modelos con generador de vapor, con el deshincrustante en polvo para el lavado y el mantenimiento del boiler **DISPOINOX®**.

XT SIMCLEANER® es una tecnologia que ayuda el cocinero en el trabajo diario, asegurando, al final del trabajo, altos niveles de higiene en los hornos y su consecuente optima seguridad para los alimentos.

El sistema rotativo de lavado y aclarado es fijo e integrado en la cámara de cocción, no hace falta ninguna aplicación.

La combinación agua y aire, junto con la rotación, transporta el detergente a todos los puntos de la cámara.



* La pantalla se refiere al mod. 106

En los hornos **XT Touch**, seleccionando un programa de lavado, el mensaje *Wizard* indicarà el numero de pastillas de detergente **Detabinox®** y abrillantador **Brillinox®** que hay que introducir en los contenedores puestos encima del horno.

En los modelos con boiler, el asistente tiene en cuenta las horas de trabajo del boiler, indicando con unos mensajes cuando es el momento de realizar la descalcificación.

INOXTREND
Combi ovens for passion

XT TOUCH
cooking no limits

Características constructivas

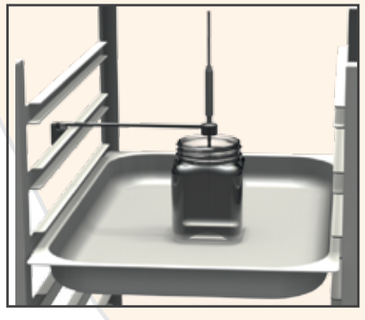
Ducha retráctil con ajuste progresivo del chorro de agua.

Conectores para pen drive USB y sonda al corazón, con tapas de proteción, situados bajo el panel de mandos.

Junta puerta, fijada por encaje en la fachada, en goma de silicona de tipo alimentaria para altas temperaturas.

Puerta con doble cristal templado (el interior se puede abrir para facilitar la limpieza), para la circulación de aire y para limitar el sobrecalentamiento exterior.

Tirador de la puerta con apertura en ambos lados y cierre por empuje.



Soporte para sonda al corazón (Optional).

INOXTREND
Combi ovens for passion

XT TOUCH
cooking no limits

Accesorios

Campanas de aspiración con o sin dispositivo de condensación del vapor.

Bandejas y parrillas de distintos modelos y materiales, especificaciones para diferentes tipos de cocción.

Soportes a medida, con o sin guías, o armarios con calentamiento.

INOXTREND
Combi ovens for passion

XT TOUCH
cooking no limits

GAMA XT TOUCH: los full optional para máximas prestaciones

Modelo	Capacidad	Alimentación	Potencia	Mandos	Vapor	Equipamiento: XT BOXTOR	XT PREMIXER	XT FORCE	XT STEAMJET	FILTRO ANTI-GRASA	Modalidades de cocción: CONVECCIÓN 20 - 270 °C	VAPOR 20 - 130 °C	COCCIÓN AL VACÍO	REGENERACIÓN	VAPOR BAJA TEMP.	COCCIÓN MULTIFASE	PASTEURIZACIÓN	COCC. LENTA BAJA TEMP.	MULTI COOK	Modelo
HORNOS DE MESA																				**HORNOS DE MESA**
TDP-106E	6 x 1/1 GN	Eléctrica	10,0 kW	Pantalla táctil	Directo	●	--	--	--	○	●	●	●	●	--	●	●	●	●	**TDP-106E**
TDP-106G		Gas	12,0 kW		Directo	●	●	●	--	○	●	●	●	●	--	●	●	●	●	**TDP-106G**
TBP-106E		Eléctrica	10,0 kW		Boiler	●	--	--	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	**TBP-106E**
TDP-110E	10 x 1/1 GN	Eléctrica	18,5 kW	Pantalla táctil	Directo	●	--	--	--	○	●	●	●	●	--	●	●	●	●	**TDP-110E**
TDP-110G		Gas	16,0 kW		Directo	●	●	●	--	○	●	●	●	●	--	●	●	●	●	**TDP-110G**
TBP-110E		Eléctrica	18,5 kW		Boiler	●	--	--	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	**TBP-110E**
TBP-110G		Gas	16,0 kW		Boiler	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	**TBP-110G**
TDP-210E	10 x 2/1 GN	Eléctrica	23,0 kW	Pantalla táctil	Directo	●	--	--	--	○	●	●	●	●	--	●	●	●	●	**TDP-210E**
TDP-210G		Gas	23,0 kW		Directo	●	●	●	--	○	●	●	●	●	--	●	●	●	●	**TDP-210G**
TBP-210E		Eléctrica	23,0 kW		Boiler	●	--	--	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	**TBP-210E**
TBP-210G		Gas	23,0 kW		Boiler	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	**TBP-210G**
HORNOS DE SUELO																				**HORNOS DE SUELO**
TDP-120E	20 x 1/1 GN	Elettrica	30,0 kw	Pantalla táctil	Directo	--	--	--	--	○	●	●	●	●	--	●	●	●	●	**TDP-120E**
TDP-120G		Gas	29,0 kw		Directo	--	●	●	--	○	●	●	●	●	--	●	●	●	●	**TDP-120G**
TBP-120E		Eléctrica	30,0 kw		Boiler	--	--	--	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	**TBP-120E**
TBP-120G		Gas	29,0 kw		Boiler	--	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	**TBP-120G**
TDP-220E	20 x 2/1 GN	Eléctrica	52,0 kW	Pantalla táctil	Directo	--	--	--	--	○	●	●	●	●	--	●	●	●	●	**TDP-220E**
TDP-220G		Gas	40,0 kW		Directo	--	●	●	--	○	●	●	●	●	--	●	●	●	●	**TDP-220G**
TBP-220E		Eléctrica	52,0 kW		Boiler	--	--	--	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	**TBP-220E**
TBP-220G		Gas	40,0 kW		Boiler	--	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	**TBP-220G**

GAMA
Incluye modelos:
- eléctricos y a gas
- mixtos con boiler
- mixtos con inyección directa
- con paneles de control programables

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES
- Construcción en acero inoxidable **18/10 AISI 304**
- Cámara de cocción hermética en acero inoxidable **AISI 304 18/10**, con esquinas redondeadas,
- Aislamiento térmico cámara de cocción con especial protección
- Ventiladores cámara de cocción en AISI 316,
- Puerta con doble cristal templado (el interior se puede abrir para facilitar la limpieza), para la circulación de aire para limitar el sobrecalentamiento exterior,
- Tirador puerta con apertura a derecha y a izquierda,
- Junta de la puerta, fijada por encaje en la fachada de la cámara de cocción, hecha de goma de silicona de tipo alimentaria para altas temperaturas de uso.
- Bandeja debajo de la puerta para recoger el vapor condensado durante el ciclo de cocción,
- Válvula de evacuación vahos con control electromagnético para la evacuación del exceso de humedad con sistema de seguridad para sobrepresión,
- Calentamiento con resistencias eléctricas acorazadas en acero inox **INCOLOY 800** (mod. eléctricos),
- Dispositivo de lavado automático **XT SIMCLEANER**
- Panel de control **XT TOUCH KEY**
- Calentamiento con tecnologia **XT PREMIXER** y **XT FORCE** a premezcla total de aire y gas (mod. gas)
- Generador de vapor con sistema **XT STEAMJET** (modelos con boiler)
- Autodiagnosis con señalización de las anomalías
- **Conexión USB** para almacenamiento datos **HACCP**, gestión de programas y actualización software,
- Componentes de alta calidad, fácilmente disponibles en el mercado internacional.

● DE SERIE
○ OPCIONAL
-- NO DISPONIBLE

SISTEMAS / MODALIDADES DE COCCIÓN
- Convección con regulación de humedad,
- Modo vapor,
- Cocción con programas automáticos predefinidos o creados por el usuario,
- Con sonda al corazón y función Delta T,
- Cook & Hold, Multi Cook, Regeneración;
- Cocción a vapor a baja temperatura,
- Cocción lenta a baja temperatura,
- Deshidratación, cocción al vacio, pasteurización.

www.inoxtrend.com

INOXTREND SRL Via Serenissima, 1 - 31025 S.LUCIA DI PIAVE (TREVISO) - ITALY
Tel. +39.0438.456990 - Fax +39.0438.451710 e-Mail: info@inoxtrend.com
Skype: inoxtrendcomm • inoxtrendcustomerservice

Inoxtrend srl se reserva de aportar, sin preaviso, todas las modificiones que que se consideren necesarias al continuo perfeccionamiento del producto.